



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

PREVENIREA RISCURILOR LABORALE





PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2014 – 2020

Titlul proiectului “Dobândirea de competențe necesare unui loc de munca prin practica națională și transnațională”

Numărul de identificare al contractului: 130960

Beneficiar: COELGIUL EMIL NEGRUTIU

Partener 1: INFO MIAD –Campia Turzii, Jud Cluj

Partener 2: ASOC. CIVICA DE COMUNICACION Y EDUCACION „SOPHIA” (ACCESO)



Elaborat,

Expert transnational stagiu practica
GUERGANA ATANOSSOVA TZENO

Expert coordonator transnational
GONZALO SANTAMARIA CISNEROS

Traducere, Expert IULIANA MARIA VISA

Avizat

Manager proiect
GAVRILESCU TIMEA KAROLA

INSTITUȚII PUBLICE ÎN DOMENIUL PREVENIRII RISCURILOR

Instituții Internaționale:

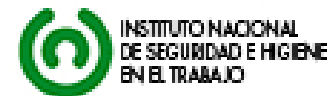


Agencia Europea para la Seguridad y La Salud en el Trabajo

Objetivo: Proporciona a los organismos comunitarios, a los Estados **miembros información técnica, científica y económica** en el ámbito de la seguridad y salud en el trabajo



Instituții Naționale:



INSHT- es el órgano científico especializado de la Administración General, tiene como misión el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, así como la promoción y el apoyo a la mejora de estas.

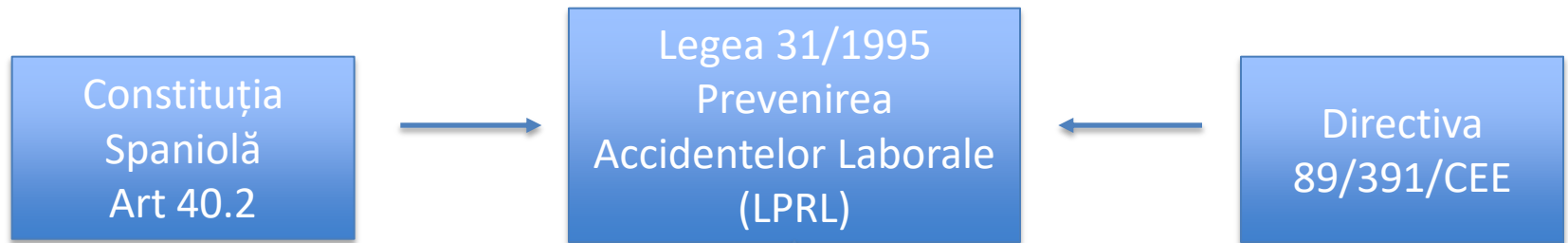


Inspección de Trabajo y Seguridad Social tiene como objetivo vigilar y controlar el cumplimiento de la normativa laboral y de prevención de riesgos laborales.



LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (CNSST) es el órgano colegiado asesor de las Administraciones Públicas en la formulación de las políticas de prevención y el órgano de participación institucional en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo

CADRUL NORMATIV DE BAZĂ



Obiectiv - promovarea siguranței și sănătății lucrătorilor prin aplicarea măsurilor și dezvoltarea activităților necesare prevenirii riscurilor de muncă pentru a acționa înainte de producerea pagubei.

Obiectivul principal este de a unifica Reguli de securitate și igienă în muncă

Art 40,2- prevede că autoritățile publice vor supraveghea siguranța și igiena la locul de muncă



¿CE SUNT?

Factorii de risc (FR) sunt definiți ca condiții de muncă (TC) care pot provoca un risc pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor.



RISCU PENTRU SIGURANȚA.

Ale căror consecințe sunt cele mai probabile legate de Accidente. În acest grup sunt considerați factori de risc: instalații, mașini și echipamente, incendii.



RISCURI DE IGIENĂ.

Ale căror consecințe cele mai probabile sunt legate de bolile profesionale. În acest grup sunt considerați factori de risc: contaminanți fizici (zgomot, vibrații etc.), chimici și biologici.

RIESGOS HIGIENICOS

Físicos:

Ruido
Iluminación
Vibración
Temperatura
Radiación



Químicos
Biológicos
Ergonómicos
Psicosociales

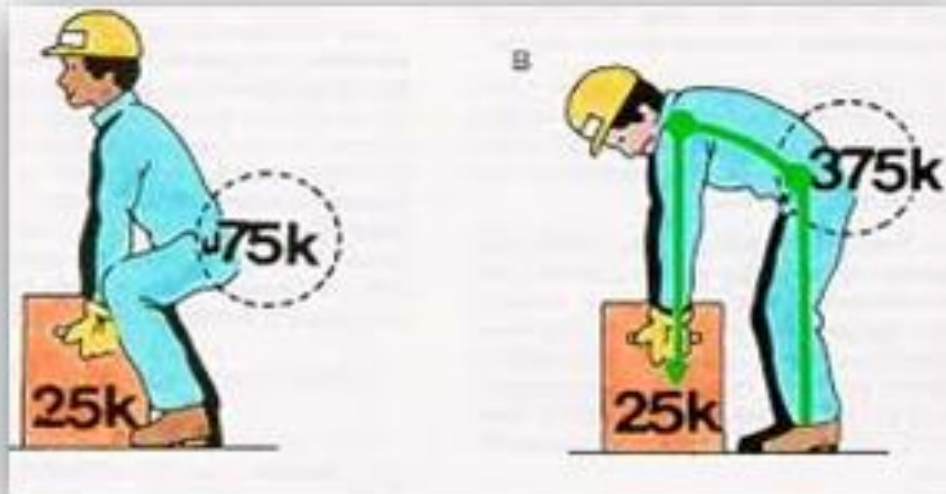
RISCURI ALE MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Consecințele cele mai probabile sunt oboseala și confortul muncitorilor. În acest grup sunt considerați factori de risc: iluminat, temperatură, ventilație, suprafață, volum, curățenie, servicii (toalete, săli de mese etc.).



RISCURI ALE MUNCII FIZICE.

Ale căror consecințe determină oboseala fizică. În acest grup sunt considerați factori de risc următoarele: sarcina fizică (postura de lucru, activitate).



RISCURI ALE MUNCII INTELECTUALE

Ale căror consecințe determină oboseala mentală. În acest grup sunt considerați factori de risc: constrângere în timp, atenție, diligență, complexitate, viteză etc.



RISCURI PSIHOSOCIALE.

Ale căror consecințe determină dezechilibrul de bunăstare socială. În acest grup sunt considerați factori de risc: inițiativă, statut social, posibilitate de comunicare, cooperare, identificare cu produsul, program de lucru.



SIGURANȚA ȘI SĂNĂTATEA ÎN BUCATARIILE INDUSTRIALE

Bucătăria este o zonă de lucru în care pozițiile sunt operate în condiții care, în anumite cazuri, pot prezenta pericole de accident și boli profesionale (datorate temperaturii, zgomotului, iluminării, pozițiilor forțate, mișcărilor repetitive etc. se folosesc ustensile și aparate (cuțite, mașini de mărunțire, tăiere, ...), care necesită respectarea dispozițiilor și recomandărilor corespunzătoare pentru a efectua lucrările în condiții de siguranță.



Prevenirea accidentelor cu obiecte taioase

- **Cuțitele-** acestea vor fi prevăzute cu un model pe mâner, nu vor fi transportate în buzunare și, dacă este necesar, vor fi introduse în carcase sau în capace.
 - Tăierea trebuie făcută întotdeauna prin deplasarea cuțitului departe de corp.
 - Cîinele nu ar trebui folosite pentru a indica sau a face orice gest care ar putea rani a colaboratoarea.
 - Pentru a curăța cuțitul, acesta trebuie să fie făcut pe o suprafață plană (masă) care acționează mai întâi pe o parte și apoi pe cealaltă. Nu curățați direct pe margine.
- **Cutiile de conserve-**După deschidere, marginile pot tăia la fel de mult ca și orice cuțit, prin urmare trebuie manevrate cu atenție specială.
- **Menaje:** Farfuriile, paharele, paharele *Cu picior, care au marginile rupte sau deteriorate Trebuie retrase.*



Prevenirea accidentelor determinate de contact termic

Arsurile și opăriturile sunt leziuni cauzate de accidentele termice în care o parte a suprafeței corpului este expusă la căldură, uscată sau umedă, cu o temperatură suficient de mare pentru a produce reacții locale și generale.



În bucătării putem provoca arsuri prin: explozii de gaze, vapori, apă fierbinte, fierbinți, flăcări și manipularea produselor chimice.

Măsuri preventive:

- În interiorul aragazului, mânerul tăvilor
- Pentru a evita opăriturile de vapori, feriți fața, înainte de a desacoperi vasele.
- Nu sprijiniți sau nu aduceți materiale fierbinți în apropierea obiectelor care pot arde ușor (hârtie, lemn, textile etc.).
- Nu purtați foc sau flacără de la un loc la altul.
- Trebuie să se acorde atenție încălzirii lichidelor în cuptoarele cu microunde datorită posibilei întârzieri la fierberea lor.

Prevenirea accidentelor determinate de căzături

- Pe podea, în fața bucătăriei și chiuvetelor, se recomandă așezarea grătarelor pentru a evita alunecările datorate grăsimii și apei.
- Este foarte important, când mergeți prin bucătărie, camere frigorifice, depozite etc. mergeți în siguranță evitând să alergați prin coridoare și zone de lucru.
- Se recomandă folosirea încălțămintei anti-alunecare de către personalul bucătăriei.
- Ridicarea gunoiului sau a oricarui obiect care se afla pe podea imediat va preveni caderea și alunecarea
- Evitați scurgerile și scurgerile (ulei, grăsimi, alimente, ...). Dacă au apărut, eliminați-le și curățați rapid zona.



Prevenirea accidentelor La folosirea mașinăriiilor

Există o mare diversitate de mașini utilizate pentru diferite locuri de muncă în bucătărie: ferrastraie, mașini de tăiat carne, mașini de decupat, mașini de tăiat și tăiat, amestecătoare, feliere pentru carne rece, cuțite electrice, sucuri de fructe etc.

Măsuri de prevenire:

- Fiecare mașină trebuie să fie bine fixată pe masa de lucru
- Mașinile de tăiat vor fi utilizate împreună cu dispozitivele de protecție corespunzătoare a elementelor de tăiere și a pieselor mecanice mobile cum ar fi: protectori de disc, carcase, etc.
- Pentru a împiedica accesul mâinilor la zonele de tăiere ale mașinilor, pentru a împinge, a introduce bucățile de tăiat sau a fi tăiate, mănușile de protecție vor fi folosite, cu caracter obligatoriu.
- Nu manipulați utilajul când acesta este în funcțiune.
- Pentru a efectua operațiunile de curățare ale mașinilor, acestea trebuie deconectate nectadas al curentului



Încărcături, posturi și mișcări potrivite la locul de muncă

- Observați și verificați încărcătura înainte de manipulare. Decideți punctele de prindere din forma lor, greutate și volum.
- Ridicați încărcăturile folosind mușchii picioarelor și nu partea din spate.
- Păstrați coloana vertebrală drept și aliniată. Arcuirea spatelui în timpul ridicării crește posibilitate de accidentare.
- Evitați răsucirea spatelui cu încărcătura ridicată, întoarceți-vă corpul, cu pași mici.
- În timp ce transportați o încărcătură, țineți-o aproape de corp, ținând-o cu brațe extinse.
- La descarcare profitați de tendința de cădere (panta). Nu-l ridicați, doar opriți căderea.
- Înainte de a ridica o încărcătură, trebuie să fie clar unde va depozita.

Când folosiți ustensile manuale, rețineți:

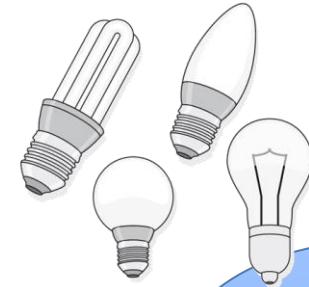
- ✓ Este preferabil să îndoiți mânerul și nu mâinile.
- ✓ Mușchii care închid mâna sunt mai puternici decât cei care o deschid..
- ✓ Dacă este posibil, utilizați cele patru degete în loc de două



Condiții ambientale



Zgomot



situație
Termohigro
métrica

Calitatea
aerului



Rezumat cu Napo



<https://www.youtube.com/watch?v=n51EPbNPgwl>



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

PROGRAM OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Titlul proiectului: **Dobândirea de
competente necesare unui loc de
munca prin practica națională și
transnațională**

Codul proiectului: **130960**

ASOC. CIVICA DE COMUNICACION Y
EDUCACION „SOPHIA” (ACCESO)

<https://acesophia.com/>

+34 699 995 472

info@acesophia.com

Str. Calle Paascales , nr. 3, Madrid, cod
postal 28028, Madrid, Spania

ACCESO PHIA

